KN6C72A/GR S
KN6C76A/GR S

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
WARNING,2
Description of the appliance-Overall view,6
Description of the appliance-Control Panel,7
Installation,8
Start-up and use,10
Cooking modes,10
Using the hob,14
Precautions and tips,16
Care and maintenance,17
Assistance,17

FR **Français**

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
ATTENTION,2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 6
Description de l'appareil-Tableau de bord, 7
Installation,18
Mise en marche et utilisation,20
Utilisation du four,21
Utilisation du plan de cuisson,23
Précautions et conseils, 26
Nettoyage et entretien,27
Assistance,27

ES **Español**

Manual de instrucciones
COCINA Y HORNO
Sumario

Manual de instrucciones,1
ATENCIÓN ,3
Descripción del aparato-Vista de conjunto,6
Descripción del aparato-Panel de control,7
Instalación,28
Puesta en funcionamiento y uso,30
Uso del horno,31
Uso de la encimera,33
Precauciones y consejos,36
Mantenimiento y cuidados,37
Asistencia,38

PT **Português**

Instruções para a utilização
FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
ATENÇAO ,3
Descriçao do aparelho-Vista de conjunto,6
Descriçao do aparelho-Painel de comandos,7
Instalaçao,39
Início e utilizaçao, 40
Utilizaçao do forno,40
Utilizaçao do plano de cozedura,45
Precauçoes e conselhos,47
Manutençao e cuidados,48
Assistencia técnica,49

GR Ελληνικά

Οδηγίες χρήσης
ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιεχόμενα

Οδηγίες χρήσης,1
ΠΡΟΣΟΧΉ ,4
Περιγραφή της συσκευής-Συνολική άποψη,6
Περιγραφή της συσκευής-Πίνακας ελέγχου,7
Εγκατάσταση50
Εκκίνηση και χρήση,52
Προγράμματα μαγειρέματος,53
Χρηση της επιφανειας μαγειρεματος,57
Προφυλάξεις και συμβουλές,60
Συντήρηση και φροντίδα,61
Τεχνική υποστήριξη,63

GB WARNING

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

FR ATTENTION

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.
Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ES ATENCIÓN

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.

El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

ATENCIÓN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

PT ATENÇAO

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

GR ΠΡΟΣΟΧΉ

ΠΡΟΣΟΧΉ: Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση.

Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.

Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς.

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν αφήσετε φούρνο αφύλακτο με λίπη και λάδια.

Δεν πρέπει ΠΟΤΕ να προσπαθείτε να σβήσετε μια φλόγα/πυρκαγιά με νερό, αλλά θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα αποξυστικά κι ούτε σπάτουλες μεταλλικές κοφτερές για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου επειδή μπορεί να προξενηθούν ξυσίματα στην επιφάνεια, προκαλώντας, έτσι, τη
θραύση του γυαλιού.

Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.

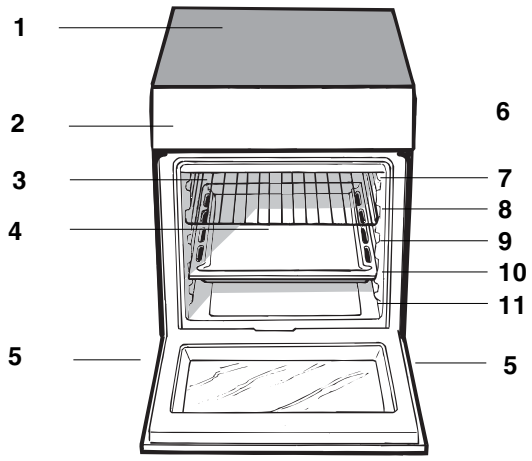
Απομακρύνετε ενδεχόμενα υγρά που υπάρχουν στο καπάκι πριν το ανοίξετε.

Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου ή η ηλεκτρική εστία είναι ακόμα θερμά.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήστε τη λυχνία για να αποφευχθεί ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Αν η υαλοκεραμική επιφάνεια ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφευχθεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.



ES Descripción del aparato
Vista de conjunto

1.ENCIMERA ELÉCTRICA/ ENCIMERA DE VITROCERÁMICA
2. Panel de mandos
3. Rejilla estante del horno
4. Asadera o plano de cocción
5. Patitas regulables
6. GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
7.POSICIÓN 5
8. POSICIÓN 4
9 .POSICIÓN 3
10.POSICIÓN 2
11.POSICIÓN 1

GB Description of the appliance
Overall view

1.Glass ceramic hob
2.Control panel
3.Sliding grill rack
4.DRIPPING pan
5.Adjustable foot
6.GUIDE RAILS for the sliding racks
7.position 5
8.position 4
9.position 3
10.position 2
11.position 1

PT Descrição do aparelho
Vista de conjunto

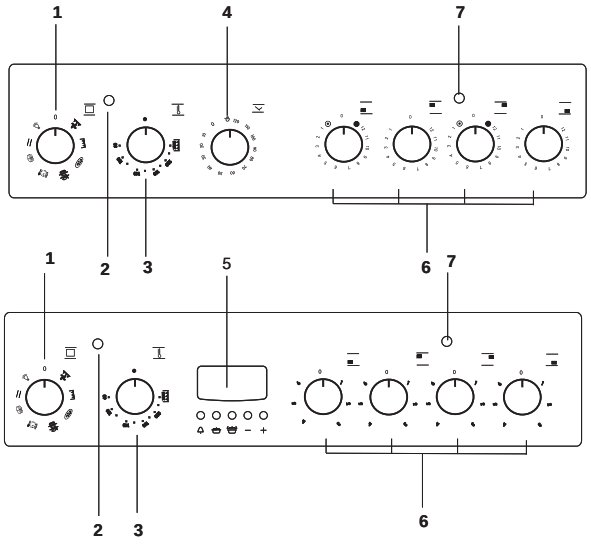
1. Plano de vitrocerâmica
2. Painel de comandos
3. Prateleira GRADE
4. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
5. Pé de regulação
6.GUIAS de deslizamento das prateleiras
7. Posição 5
8.Posição 4
9.Posição 3
10. Posição 2
11.Posição 1

FR Description de l'appareil
Vue d'ensemble

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5.Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

GR Περιγραφή της συσκευής
Συνολική άποψη

1.Υαλο κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος
2.Πίνακας οργάνων
3.Πλέγμα του φούρνου
4.Λιποσυλλέκτης ή πιάτο μαγειρέματος
5.Ρυθμιζόμενα ποδαράκια
6.ΟΔΗΓΟΙ ολίσθησης των επιπέοων
7.Θέση 5
8.Θέση 4
9.Θέση 3
10.Θέση 2
11.Θέση 1



GB Description of the appliance
Control panel

1.SELECTOR knob
2.THERMOSTAT indicator light
3.THERMOSTAT knob
4.TIMER knob
5.Electronic cooking programmer
6.Electric HOTPLATE control knob
7.ELECTRIC HOTPLATE indicator light

FR Description de l'appareil
Tableau de bord

1.Manette PROGRAMMES
2.Voyant lumineux thermostat
3.Manette du THERMOSTAT
4.Manette du MINUTEUR
5.PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE du plan de cuisson
6.Manette de la plaque électrique
7.Voyant de fonctionnement de la plaque électrique

ES Descripción del aparato
Panel de control

1.Perilla PROGRAMAS
2.La luz piloto del termóstato del horno
3.Perilla del termóstato
4.El contador de minutos
5.El programador de cocción electrónico
6.Las perillas de mando de las placas eléctricas de la encimera
7.Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas

PT Descrição do aparelho
Painel de comandos

1.Botão selector das funções de cozedura
2.Indicador de funcionamento termostato
3.Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
4.Manípulo conta-minutos
5.O programador de cozedura electrónico
6.Botões de comando das chapas eléctricas
7.Indicador de funcionamento chapas

GR Περιγραφή της συσκευής
Πίνακας ελέγχου

1.Επιλογέας φούρνου
2.Το ενδεικτικό φωτάκι του θερμοστάτη φούρνου
3.Επιλογέας θερμοστάτη
4.Ο επιλογέας χρονομέτρου τέλους μαγειρέματος
5.ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΌ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ
6.Επιλογείς χειρισμού των ηλεκτρικών εστιών
7.Το ενδεικτικό φωτάκι λειτουργίας των ηλεκτρικών εστιών

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

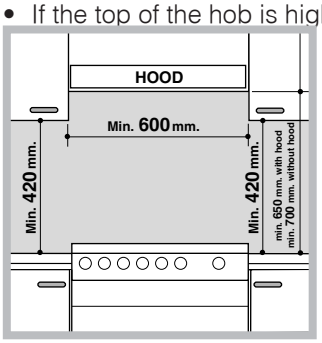
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

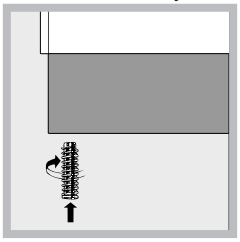


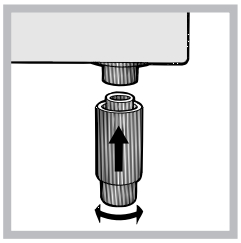
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



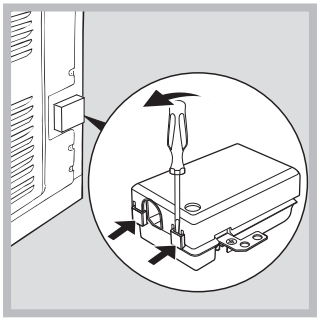


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:
- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.

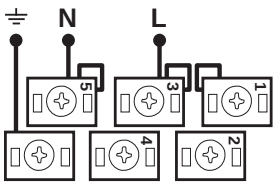


- Pull the cover to open it.

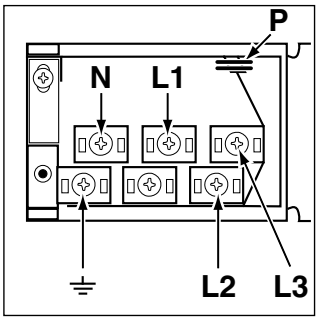
To install the cable,
follow the instructions below:
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

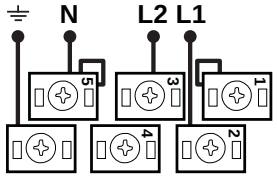


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled “P”).

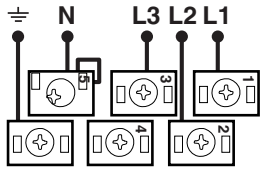


* Only available in certain models.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

* Only available in certain models.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	60 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob Front Left Back Left Back Right Front Right Max. ceramic hob consumption	 1700 W– 1700/700* 1200 W 2100 W – 1700/700* 1200 W 5800*/ 6200 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.
! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer*, to use the electric oven, just press buttons and at the same time (the symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

! A temperature value between 50°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.
Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

* Only available in certain models.

PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL cooking mode, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

* Only available in certain models.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

- The Extra Deep Tray should be positioned on the third runner from the bottom, when using the "static/traditional oven" or the "lower heating element function" (where present).

Using the cooking timer*

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the symbol.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:

1. Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and - buttons. The + button advances the hours and the - button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.
To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows: 0:30.
2. Press the + and - buttons to set the desired time.

3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and - buttons). The symbol will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.

Adjusting the volume of the buzzer
After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Setting the cooking time with a delayed start
First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.
At this point it is possible to set the cooking time:
1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and - buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:

A 0:30

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol and the letter A (AUTO).
Next the desired cooking end time must be set:
4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and - buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

A13·00

6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).

A10·00

At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start
Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME and END COOKING TIME buttons simultaneously.

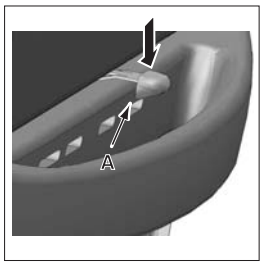
! The symbol will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and - buttons.

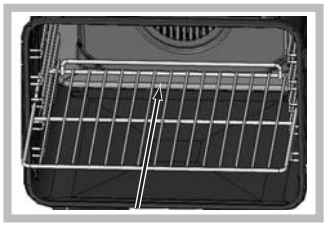
Cancelling a previously set cooking programme
Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data
The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or - button. When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.
If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

Door lock device



Some models are equipped with a “door lock” device situated between the control panel and the oven door. To open the door, push down device “A” indicated in the figure.



! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	**Frozen food**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

Using the glass ceramic hob

GB

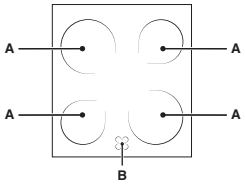
! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.
If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one pf the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones (KN6C76)

The hob is equipped with electric heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone with radiant heating elements.
B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Description of the heating elements

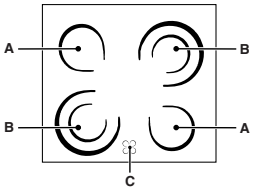
The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.
The circular radiant heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that radiant heating elements bring.
Radiant elements emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements)

0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Cooking zones (KN6C72)

The hob is provided with 2 conventional radiant heating zones and 2 halogen heating with extendable cooking zones. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use:



A. Radiant heating zones
B. Extendable radiant cooking zones
C. Lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.

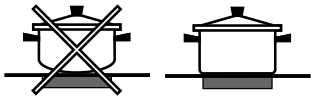
Description of the cooking zones
Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately ten seconds after they have been turned on.
Extendable radiant cooking zones.
These operate in a similar way to traditional cooking zones, and can be recognised for their extendable heating zone (see Fig. C). You can turn on only the smaller inner cooking zone or both.

- Traditional cooking zone control knobs. Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 12 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 12.
- Special cooking zone control knobs. These control knobs allow you to choose from two different power levels, both adjustable from a minimum setting of 1 to a maximum setting of 12. Turn the knob clockwise from 1 to 12 to set the lower power level. Turn the knob to the travel limit stop (◉), which is indicated by a slight click, to enable the maximum power level, which in turn can be adjusted between 12 and 1 by turning the knob anticlockwise. To restore the minimum power level, turn the knob and set it back to the zero setting. With glass ceramic hobs featuring extendable cooking zones (see Fig. C), the first part of the knob travel enables the smaller (inner) cooking zone, to enable both cooking zones and thus have an extended cooking zone, turn the knob to setting (◉) and then select the desired power level from 12 to 1.

Set.	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
◉	For utilising both cooking areas.

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.

- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.\
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

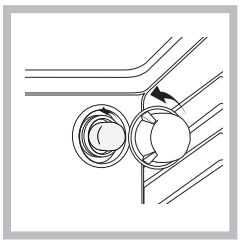
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).



2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

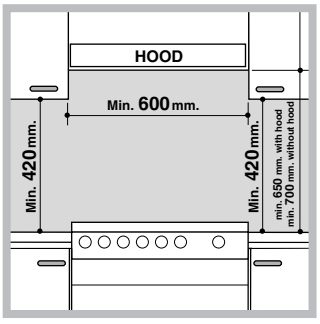
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.

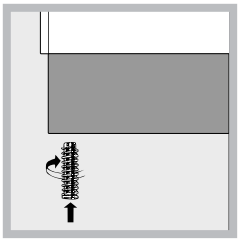
Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);



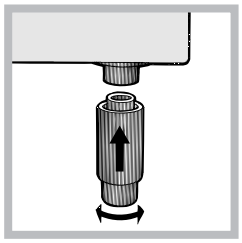
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



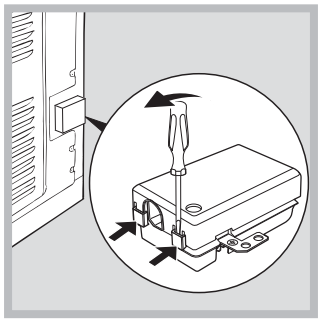
Montage des pieds* par encastrement sous la base.



Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

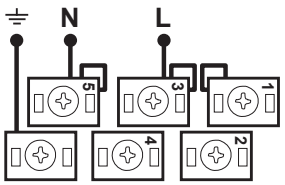
Ouverture du bornier :
- Faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirer et ouvrir le couvercle du bornier.



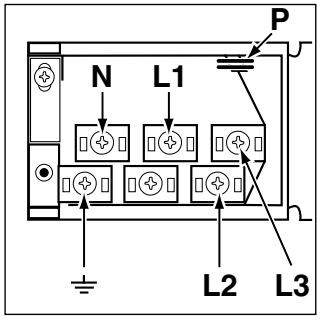
Pour monter le câble d'alimentation, procéder comme suit :
- dévisser la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

!Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

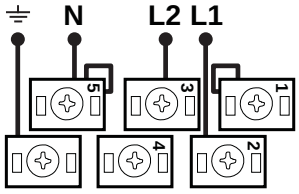


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés, utiliser les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

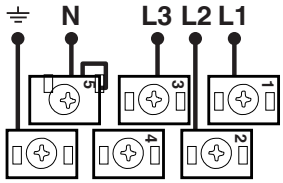


*N'existe que sur certains modèles

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle.

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

*N'existe que sur certains modèles

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 60
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	 1700 W– 1700/700* 1200 W 2100 W – 1700/700* 1200 W 5800*/ 6200 W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

Mise en marche et utilisation

FR

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.
! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.
Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).
! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'apparei.

!Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique*, appuyez en même temps sur les touches et (affichage du symbole) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT
Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

*N'existe que sur certains modèles

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme.
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme FOUR PIZZA

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **GRIL**
Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.

Programme GRATIN

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIiL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

- **Nous vous conseillons de placer la lèchefrite extra profonde au troisième niveau quand vous utilisez la fonction statique et, si l'appareil en est équipé, quand vous utilisez la fonction avec la chaleur par le bas.**

Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

La manette du minuteur fin de cuisson *

Certains modèles sont équipés d'un programm ateur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette "S" dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement..
Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmateur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole .
Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE*

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

: minuteur heures, minutes
: durée cuisson
: fin de cuisson
: sélection temps à rebours
: sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale
Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches
  La touche sert à augmenter le temps.
  La touche sert à diminuer le temps.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four
Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.
Remarque : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en „Automatique", appuyez simultanément sur les touches et

Départ cuisson différé avec durée établie
Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson.
Supposons que l'afficheur indique 10 heures

*N'existe que sur certains modèles

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches − et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

   En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et la lettre „A" (AUTO)
3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches − et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

La lettre „A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.
En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur − et +.

Départ immédiat avec durée établie
En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe „Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée
Appuyez simultanément sur les touches et

Fonction minuterie
Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.
Appuyez sur la touche il y a affichage de:

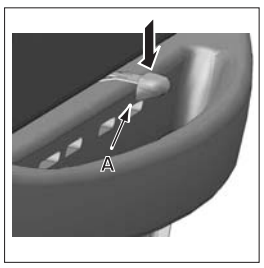
A l'aide des touches + et − sélectionnez le temps désiré.
En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches + et −) et le symbole s'éteint.

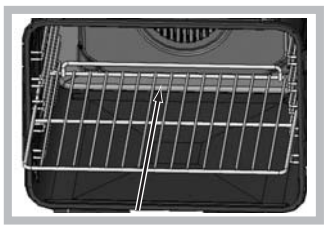
Correction effacement des données
- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche + ou −.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Réglage volume signal sonore
Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, il est possible de régler le volume du signal sonore à l'aide de la touche − .

Verrouillage de porte



Certains modèles sont équipés d'un „verrouillage de porte" placé entre le bandeau de commande et la porte du four. Pour ouvrir la porte du four, pousser la touche „A" vers le bas comme illustré.



! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo)

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1 et 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	**Surgelés**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

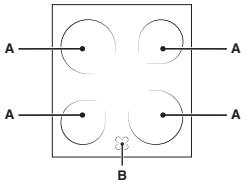
Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".
L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers(KN6C76)

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques hilite. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :

A. Foyers radiants



B. Voyant de chaleur résiduelle: il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Description des éléments chauffants

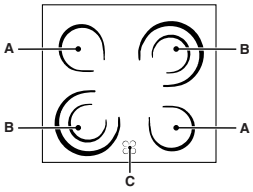
Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.
Les résistances circulaires des foyers radiants garantissent une distribution uniforme de la température en plus de tous les autres avantages propres aux foyers hilite .
Les lampes radiants produisent instantanément une quantité de lumière et de chaleur très élevée avec tous les avantages pratiques qui s'ensuivent :

- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (ŕ la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Les foyers(KN6C72)

Le plan de cuisson peut être équipé de foyers radiants . Ils deviennent tous rouges pendant leur fonctionnement :



A. Foyers radiant hilite.
B. Foyer radiant hilite extensible.
C. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Description des éléments chauffants

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.
Les résistances circulaires des foyers radiants garantissent une distribution uniforme de la température en plus de tous les autres avantages propres aux foyers radiants .
Les éléments radiants hilite produisent instantanément une quantité de lumière et de chaleur très élevée avec tous les avantages pratiques qui s'ensuivent :

- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires

Foyers radiants hilite extensibles

Les foyers radiants extensibles (A) sont reconnaissables à la présence d'une double zone de chauffe. Vous pouvez n'allumer que la zone plus petite (interne) ou les deux (interne et externe).

Le bouton de commande permet de choisir entre deux niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 12 :

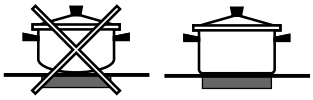
- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 12.
- tournez le bouton à fond jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 12 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de puissance minimum, ramenez le bouton à la position 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Pos.	Foyers radiants/halogčnes	
0	Eteint	Éteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (ŕ la vapeur) soupes, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone	
4	Rôtir (moyen)	Pour crčmes et sauces
5	Rôtir (fort)	
6	Rissoler ou rajoindre l'ébullition en peu de temps	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7		
8		Pâtes - Riz
9		
10		Steaks - Poissons - Omelettes
11		
12		Fritures
◉	Allumage des deux zones de cuisson	

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible;

- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre: l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

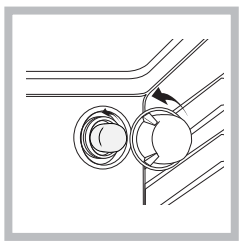
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	**Où les acheter**
Raclette ŕ lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

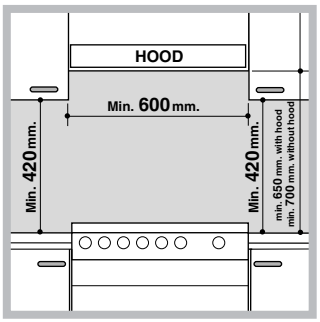
Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

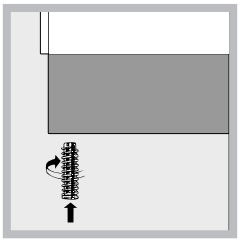
Para una correcta instalación:

- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.



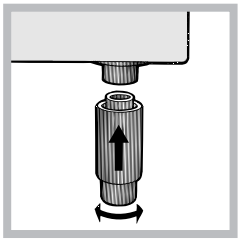
Si los armarios son de material inflamable, dicha distancia debe ser de 700 mm. (ver la figura);

- no coloque cortinas detrás de la cocina ni a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.



Nivelación

Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).



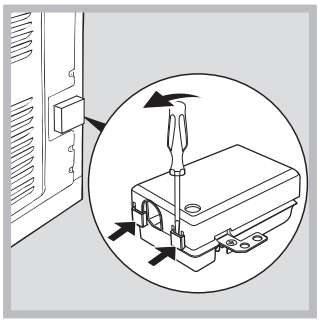
Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Montaje del cable de alimentación

Apertura del panel de bornes:

- Utilizando un destornillador haga palanca sobre las lengüetas laterales de la tapa del panel de bornes;
- Tire y abra la tapa del panel de bornes.

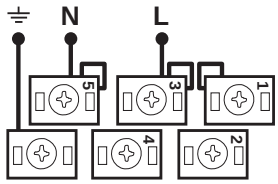


Para la instalación del cable realice las siguientes operaciones:

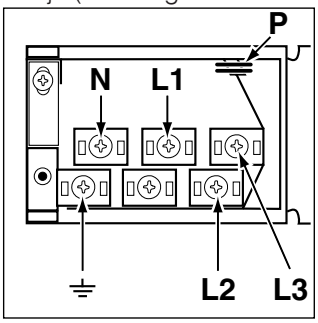
- afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los contactos

! Los conectores puente están preparados por la Fábrica para la conexión a 230V monofásica (ver la figura).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

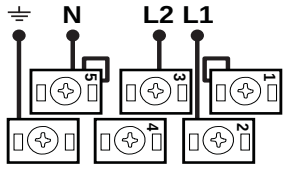


- para realizar las conexiones eléctricas de las figuras, utilice los dos conectores puente alojados dentro de la caja (ver la figura - referencia „P”)

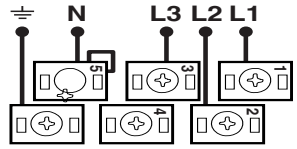


* Presente sólo en algunos modelos.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas NFC 15-100 (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;

* Presente sólo en algunos modelos.

- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litros 60
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 8,5 cm.
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Encimera de cerámica **Delantera izquierda** **Posterior izquierda** **Posterior derecha** **Delantera derecha** **Absorción de las encimeras de cerámica Máx**	 1700W – 1700/700* 1200W 2100W – 1700/700* 1200W 5800* - 6200W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento: Tradicional Consumo de energía para funcionamiento Clase por convección Forzada - función de calentamiento: Pasteleria'.
	Normas Comunitarias: 2006/95/EC del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 04/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

La placa de características es situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-platos, en el costado interior izquierdo del mismo.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Antes del uso, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.

Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (ver Tabla para cocciones al horno).

! En los aparatos dotados de programador eléctronico*, para utilizar el horno eléctrico pulse simultáneamente las teclas y (en el display aparece el símbolo) antes de seleccionar la función de cocción deseada.

Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver más adelante);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene constante la temperatura.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de “0” y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura
entre 60ºC y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO PASTELERÍA**

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCCIÓN RÁPIDA**

Se encienden los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador ofreciendo un calor constante y uniforme
El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

* Presente sólo en algunos modelos.

Programa HORNO PIZZA

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones .

Programa **GRILL**

Se enciende la parte central del elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta (chuletas de ternera y de vaca, solomillo, entrecote). Es un programa de bajo consumo, ideal para asar comidas de pequeñas dimensiones. Coloque la comida en el centro de la parrilla porque en los ángulos no se cocina.

Programa GRATIN

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

! Las cocciones GRILL y GRATIN se deben realizar con la puerta cerrada.

Consejos prácticos para cocinar

!En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría quemar las comidas delicadas.

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- En las cocciones GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones GRATIN coloque la parrilla en las posición 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de la cocción.

***** Presente sólo en algunos modelos.

- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

- **Cuando se utilizan la función convencional y la función con calor desde abajo (si existe), se aconseja colocar la bandeja extra profunda en el tercer nivel.**

El botón del cuentaminutos programador de final de cocción*

Algunos modelos poseen un programador de final de cocción. Para utilizarlo es necesario activar la alarma girando el botón casi un giro completo en sentido horario ; luego, volviendo hacia atrás , seleccionar el tiempo deseado, haciendo coincidir con el indicador fijo del tablero, el número correspondiente a los minutos prefijados, al final del tiempo seleccionado, además de la intervención de la alarma se apaga automáticamente el horno.
Atención: para utilizar el horno en funcionamiento manual, o sea excluyendo el programador de final de cocción, hacer coincidir el símbolo con el indicador fijo del tablero .
Cuando el horno está apagado, el programador de final de cocción se puede usar como un cuentaminutos normal..

El programador electrónico de cocción*

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:

- inicio retardado de la cocción con duración establecida;
- inicio inmediato con duración establecida;
- contador de minutos.

Función de las teclas:
: contador de minutos
: duración de la cocción
: fin de la cocción

— : selección de tiempos hacia atrás
+ : selección de tiempos hacia adelante

Cómo poner en hora el reloj digital
Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00

- Pulsar simultáneamente las teclas y y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccionar la hora exacta.
  Con la tecla + el tiempo aumenta.
  Con la tecla — el tiempo disminuye.

Las actualizaciones de la hora se pueden realizar repitiendo la fase descripta arriba.

Funcionamiento manual del horno
Después de haber seleccionado la hora, el programador pasa, automáticamente, a posición manual.
Nota: Para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción „Automática" pulsar simultáneamente las teclas y

Inicio retardado de la cocción con duración establecida
Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00

1. Gire las perillas de mando del horno hasta la función y hasta la temperatura deseada (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Pulse la tecla y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccione la duración deseada. Supongamos seleccionar una cocción de 30 minutos; aparece:

   Soltando la tecla, después de 4 segundos, reaparece la hora corriente con el símbolo y la letra "A" (AUTO)
3. Pulse la tecla y posteriormente pulse las teclas — y + hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas

4. Soltando la tecla, en el display, después de 4 segundos aparece la hora corriente:

La letra "A" encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del fin de la cocción en la función automática. A partir de este momento, el horno se enciende automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando la tecla se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando la tecla se visualiza la hora de fin de la cocción.
Al finalizar la cocción suena la señal acústica; para interrumpirla pulsar una tecla cualquiera excepto las teclas — y +.

Inicio inmediato con duración establecida
Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo „Inicio retardado de la cocción con duración establecida") se obtiene el comienzo inmediato de la cocción.

Para anular una cocción ya programada
Pulsar simultáneamente las teclas y

Función contador de minutos
En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se cumple el tiempo.
Pulsar la tecla aparece:

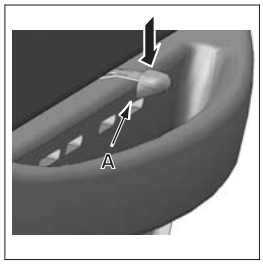
Luego, con las teclas + y — seleccionar el tiempo deseado.
Soltando la tecla, el tiempo parte exactamente a la hora establecida, en el display aparece la hora corriente.

Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener pulsando una tecla cualquiera (excepto las teclas + y —) y el símbolo se apaga.

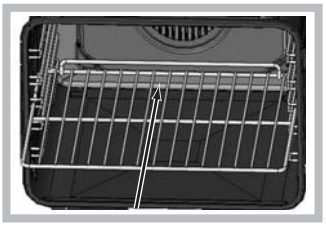
Corrección, borrado de los datos

- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y pulsando la tecla + o —.
- Cancelando la duración de la cocción se produce también la cancelación automática del fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

Regulación del volumen de la señal sonora
Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora de la alarma utilizando el botón —.



Bloqueo de la puerta
Algunos modelos poseen un „bloqueo de la puerta" colocado entre el panel de mandos y la puerta del horno. Para abrir la puerta del horno, presione el botón „A" hacia abajo como se indica en la figura.



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Cocción rápida	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Grill	Lenguados y sepias	0.7	4	-	Max	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	Max	8-10
	Sepias	0.6	4	-	Max	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	Max	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	Max	10-12
	Caballa	1	4	-	Max	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	4 y 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35

Uso de la encimera de vitrocerámica

ES

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

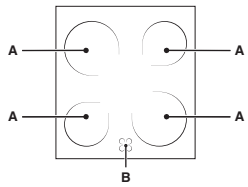
Encender y apagar las zonas de cocción

Para encender una zona de cocción gire en sentido horario el mando correspondiente.
Para apagarla, gire el mando en sentido antihorario hasta el "0".
El piloto FUNCIONAMIENTO DE PLACAS encendido señala que, como mínimo, una placa de la encimera está funcionando.

Las zonas de cocción (KN6C76)

En la encimera hay elementos calentadores eléctricos radiantes. Durante el funcionamiento se vuelven de color rojo:

A. Zona de cocción con elementos radiantes.
B. Piloto de calor: indica que la temperatura de la zona de cocción correspondiente es mayor que 60ºC, aún cuando el elemento esté apagado pero todavía caliente.

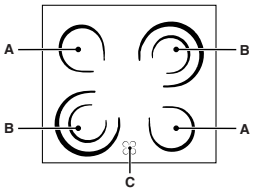


Zona de cocción con elementos radiantes
Los elementos calentadores radiantes están constituidos por elementos calentadores circulares que se vuelven rojos después de 10-20 segundos del encendido.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

Las zonas de cocción (KN6C72)

La encimera posee 3 elementos calentadores radiantes y 1 elemento calentador hilite. Estos elementos calentadores se encuentran debajo de la superficie de la encimera (zonas que se vuelven rojas durante el funcionamiento):



A. Elementos calentadores hilite extensible.
B. Elemento calentador hilite .
C. Luces que indican si la temperatura de los elementos calentadores correspondientes supera los 60ºC, aún si la zona de la encimera ha sido apagada.

Descripción de las zonas de cocción
Los elementos calentadores hilite están constituidos por elementos calentadores circulares que se vuelven rojos después de 10-20 segundos del encendido.
Los elementos calentadores hilite están constituidos por elementos calentadores circulares que garantizan una distribución uniforme de la temperatura además de las ventajas características de los elementos calentadores hilite.
Las lámparas hilite emiten instantáneamente una gran cantidad de luz y calor cuyas ventajas prácticas son:

- rápido calentamiento (con respecto a un quemador a gas)
- rápido enfriamiento
- temperatura uniforme en toda la superficie (gracias a los elementos calentadores circulares)

Debido a que son similares a las otras zonas de cocción, son fáciles de usar. Basta consultar las tablas de cocción contenidas en el manual de uso.

Pos.	Placa eléctrica radiante de cerámica Placa eléctrica rápida o normal
0	Off
1	Fundir mantequilla o chocolate
2	Para calentar líquidos
3	Para calentar líquidos
4	Para cremas e salsas
5	Para cremas e salsas
6	Para hervir
7	Para hervir
8	Para asar
9	Para asar
10	Cocinar con fuego directo carn
11	Cocinar con fuego directo carn
12	Para freír
◉	Encendido de ambas zonas de cocción

Zonas de cocción tradicionales
Los elementos radiantes tradicionales (A) están compuestos por resistencias circulares y se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido.
Cada zona de cocción está dotada de un mando que permite seleccionar 9 temperaturas diferentes, desde un valor mínimo de 1 a uno máximo de 12.

Zonas de cocción extensibles
Los elementos radiantes extensibles (B) se pueden reconocer por la presencia de una doble zona calentadora. Es posible encender solamente la zona interna o ambas.
El mando permite elegir entre dos niveles de potencia regulables desde un valor mínimo de 1 hasta un valor máximo de 12:

- girando el mando en sentido horario desde 1 hasta 9 se fija el nivel de potencia más bajo.
- girando el mando hasta el tope (◉), identificable por un ligero disparo, se activa la potencia máxima, que a su vez, se puede regular entre 9 y 1 girando el mando en sentido antihorario. Para restablecer el valor de potencia mínimo es necesario llevar el mando hasta la posición 0.

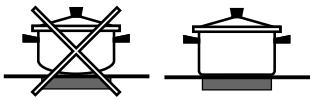
En el caso de zonas de cocción dobles, la primera parte del recorrido activa la zona de cocción más pequeña (interna). Para activar ambas zonas (interna y externa) es necesario llevar el mando hasta la posición tope (◉) seleccionar el nivel de potencia deseado entre 9 y 1.

Pilotos de calor residual (sólo en algunos modelos)
Los pilotos (C) indican que la zona de cocción correspondiente está a una temperatura superior a 60ºC aún después que el elemento calentador se haya apagado.

Niveles de potencia aconsejados para los distintos tipos de cocción:

Consejos prácticos para el uso de la encimera

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;

- controle que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio: así, la adherencia a las zonas de cocción será óptima y tanto las ollas como la encimera durarán más tiempo;
- evite utilizar las mismas ollas usadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;
- nunca deje una zona de cocción encendida sin una olla porque podría dañarse.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características del aparato.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- No apoye ollas inestables o deformadas sobre las placas eléctricas, para evitar que se vuelquen. Colóquelas sobre la placa de cocción, de manera tal, que los mangos estén dirigidos hacia el interior para evitar choques accidentales.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición o.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- La encimera de vitrocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado.
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No mire directamente las lámparas halógenas
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tome las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de planificación de los programas, en particular, la „cocción retrasada" (ver Programas), permite organizarse en tal sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOAS y ASADOS con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

- Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.
  Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.
  El modo standby se indica con el „Icono Reloj" con intensidad luminosa elevada.
  Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

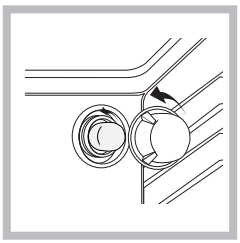
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- La limpieza del panel de control se debe realizar con una esponja no abrasiva o con un paño suave.
- Si el acero inoxidable se deja mucho tiempo en contacto con agua muy calcárea o con productos de limpieza que contengan fósforo, puede mancharse. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (ver la figura).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Limpiar la encimera de vitrocerámica

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vitrocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la raedera especial (no suministrada con el aparato). Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vitrocerámica, empapada en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Producto de limpieza	Lungares de venta
Rasqueta Hojas de recambio	Bricolage en Grandes superficies, Ferreterias, Drogueriás
Clean, Vitroceramic, Sidol Inox	Grandes superficies, Supermercados, Drogueriás
SWISSCLEANER	Kuhn-Rikon Espańola

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “F” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía
Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
· Piezas y componentes
· Mano de obra de los técnicos
· Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

Instalação

! Antes de colocar em funcionamento o novo aparelho, leia atentamente este livrete de instruções, pois contém informações importantes sobre a instalação e o funcionamento seguro do aparelho.

! Guarde as instruções de funcionamento do aparelho para consultas posteriores: Certifique-se de que as instruções sejam conservadas junto com o aparelho em caso de venda, cessão ou mudança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

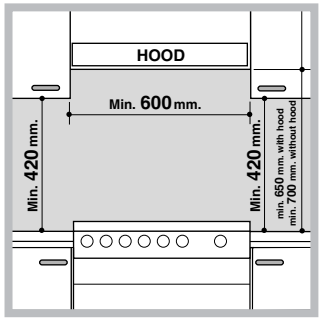
! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o aparelho desligado da rede eléctrica.

Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altos que a superfície do plano de cozedura.

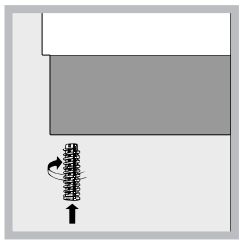
! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- Se o plano de cozedura for mais alto que os móveis, o aparelho deverá ser posicionado a pelo menos 200 mm de distância dos mesmos.
- Se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm do plano de cozedura.



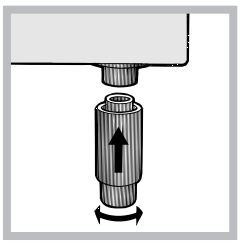
Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);
- Não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado conforme as instruções contidas no respectivo livrete.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés* de regulação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).

* Presente apenas em alguns modelos.

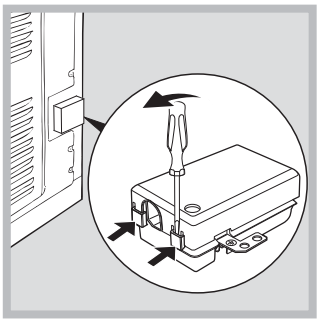


As pernas* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Montagem do cabo de fornecimento

Abertura da caixa de bornes:
- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;

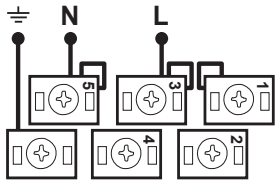


- puxe e abra a tampa da caixa de bornes.

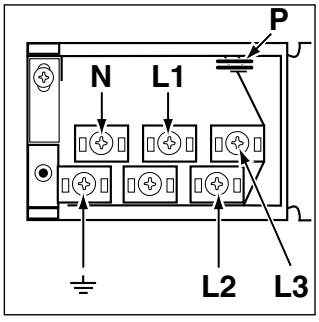
Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:
- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

! As pontes são predispostas pela fábrica para ligação a 230 V monofásico (ver figura).

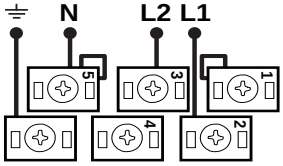
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



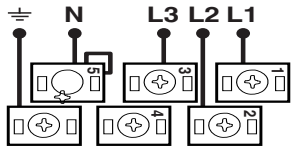
- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (ver figura - referência"P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa da caixa de bornes.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação aplicada no aparelho.
O aparelho deve ser ligado directamente à rede utilizando um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, colocado entre o aparelho e a rede. O interruptor deve ser dimensionado para a carga indicada e deve respeitar as normas em vigor sobre a corrente eléctrica (o condutor de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto entre em contacto com temperaturas superiores aos 50ºC.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- o aparelho tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada não for compatível com a ficha, contacte um técnico autorizado para a substituição. Não utilize extensões ou fichas múltiplas.

* Presente apenas em alguns modelos.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo de alimentação e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litros 60
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Plano de cozedura de cerâmica Dianteiro esq. Traseiro esq. Traseiro dir. Dianteiro dir. Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx	 1700 W –1700/700* 1200 W 2100 W –1700/700* 1200 W 5800* -6200 W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento: Tradicional; Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - funzione di riscaldamento: Pastéis.
	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.2002/96/CE

O placa de identificação e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO.

Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (veja a Tabela de cozedura no forno).

! Nos aparelhos dotados de programador electrónico, para utilizar o forno eléctrico, carregue contemporaneamente as teclas e (no visor aparecerá o símbolo) antes de seleccionar a função de cozedura desejada.

Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- planificar a duração e a hora do fim da cozedura (ver abaixo);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termostato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do “0” e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura
entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos).
Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em

* Presente apenas em alguns modelos.

todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa do FORNO PARA PIZZA

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **GRILL**

Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.

Programa GRATIN

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.

! As cozeduras GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Nas cozeduras de GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Nas cozeduras GRATIN coloque a grelha na posição 2 ou 3 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura
  e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

- **É aconselhável posicionar a bandeja pingadeira extra profunda na terceira prateleira quando utiliza a função estática e, se presente, a função com calor por baixo.**

Utilizar o timer*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.

! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo' ✋.

O programador de cozedura electrónico*

Possibilita programar o forno ou o grill nos funcionamentos:

- início posterior da cozedura com duração estabelecida;
- início imediato com duração estabelecida;
- contador de minutos.

Função das teclas :

: contador de minutos.
: duração da cozedura
: final da cozedura
: programação adiantar tempos
: programação atrasar tempos.

* Presente apenas em alguns modelos.

Como acertar o relógio digital
Depois da ligação à rede eléctrica ou depois de falta de corrente, o mostrador piscará com : 0.00

- Prima contemporaneamente as teclas e e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas − e + acerte a hora exacta.
  Com a tecla + o tempo aumenta.
  Com a tecla − o tempo diminui.

Se for preciso acertar a hora, repita a operação acima descrita.

Funcionamento manual do forno
Depois de ter regulado a hora, o programador passa automaticamente para a posição manual.
Observação: Para voltar ao funcionamento manual, depois de cada cozedura "Automática" prima contemporaneamente as teclas e .

Início da cozedura posterior com duração estabelecida
É preciso programar a duração da cozedura e a hora de final da cozedura. Suponhamos que o ecrã indique 10:00 horas.

1. Girar os botões de comando do forno para a função e a temperatura desejada (por exemplo : forno estático, 200° C).
2. Carregue na tecla e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas − e + programe a duração desejada. Suponhamos programar uma cozedura de 30 minutos; aparece:

   A 0:30

   Ao soltar a tecla, depois de 4 segundos, aparece novamente a hora actual com o símbolo e a letra "A" (AUTO).
3. Prima a tecla e sucessivamente prima as teclas − e + até programar a hora do final da cozedura desejada, suponhamos às 13:00.

   A 13:00

4. Ao soltar a tecla, no ecrã, depois de 4 segundos, aparece a hora actual:

   A 10:00

A letra "A" acesa recorda que foi realizada programação de duração e de final de cozedura com funcionamento automático. Nesta altura, o forno acende-se automaticamente às 12:30 de modo que termine depois de 30 minutos. Quando o forno estiver aceso, aparece a panelinha acesa durante toda a duração da cozedura. A qualquer momento, se for premida a tecla , é possível visualizar a duração programada; se for premida a tecla visualiza-se a hora de final de cozedura.
No final da cozedura, tocará o sinal acústico; para interrompê-lo prima uma tecla qualquer excepto as teclas − e +.

Início imediato com duração estabelecida
Se for programada somente a duração (pontos 1 e 2 do parágrafo "Início cozedura posterior com duração estabelecida") a cozedura iniciará imediatamente.

Para anular uma cozedura já programada
Carregue nas teclas e simultaneamente.

Função contador de minutos
No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.
Prima a tecla , aparece:

0:00

Em seguida, mediante as teclas + e − programe o tempo desejado
Solte a tecla, o tempo partirá no segundo exacto, no ecrã aparece a hora actual.

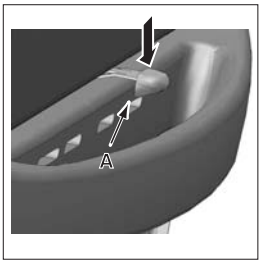
10:00

No final do tempo tocará um sinal acústico que pode ser parado se for premida uma tecla qualquer (excepto as teclas + e −) e o símbolo apaga-se.

Correcção e cancelamento dos dados

- É possível mudar os dados programados a qualquer momento, carregando na tecla correspondente e na tecla + ou −.
- Ao cancelar a duração de cozedura, cancela-se automaticamente também o final do funcionamento e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita tempos de final de cozedura anteriores ao de início de cozedura propostos pelo próprio aparelho.

Regulação volume sinal acústico
Depois de ter escolhido e confirmado as regulações do relógio mediante a tecla −, é possível regular o volume do sinal sonoro de alarme.



Bloqueio da porta
Alguns modelos dispõem de um "bloqueio da porta" posicionado entre o painel de comandos e a porta do forno. Para abrir a porta do forno, pressione para baixo o botão "A" como indicado na figura.

! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

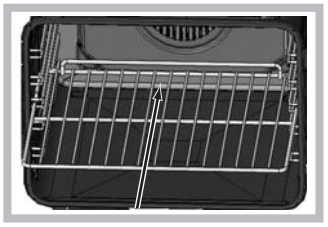


Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 ou 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 ou 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 ou 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Cozinha Rápida	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango doiradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 ou 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Grill	Linguado e chocas	0.7	4	-	Max	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	Max	8-10
	Chocas	0.6	4	-	Max	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	Max	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	Max	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	Max	10-12
	Cavala	1	4	-	Max	15-20
	Tostas (ou pão torrado)	4 ou 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

INDESIT

PT

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

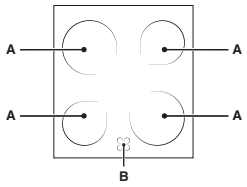
Ligar e desligar as zonas de cozedura

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.
Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".
A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

As zonas de cozedura (KN6C76)

No plano de cozedura há elementos aquecedores eléctricos radiantes. Durante o funcionamento, tornam-se vermelhos:

A. Zona de cozedura com elementos radiantes.



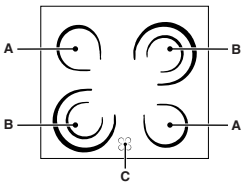
B. Indicador luminoso de calor: indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60ºC, mesmo no caso em que o elemento esteja desligado mas ainda quente.

Zonas de cozedura com elementos radiantes.
Os elementos aquecedores radiantes são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10-20 segundos após o acendimento.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestroni
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

Zonas de cozedura(KN6C72)

O plano de cozedura é equipado com 4 elementos aquecedores eléctricos. Durante o funcionamento, tornam-se vermelhos:



A. Zonas aquecedoras radiantes-hilite
B. Zonas de cozedura radiantes -hilite extensíveis
C. Indicador do calor resíduo: indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60ºC, mesmo no caso em que o elemento aquecedor esteja desligado mas esteja ainda quente.

Ligar e desligar as zonas de cozedura

Zonas de cozedura tradicionais
As zonas de cozedura tradicionais são formadas por elementos aquecedores circulares. Ficam vermelhos após uma dezena de segundos depois de terem sido acendidos.
Cada zona de cozedura é equipada com um botão de comando que possibilita seleccionar 12 temperaturas diferentes, desde um valor mínimo de 1 até 12 no máximo.

Zonas de cozedura extensíveis
Os elementos radiantes hilite extensíveis (B) podem ser reconhecidos pela presença de uma zona aquecedora dupla. É possível acender somente a zona interna menor ou então ambas.
O selector de comando possibilita escolher entre dois níveis de potência, ambos reguláveis desde um valor mínimo de 1 até 12 no máximo:

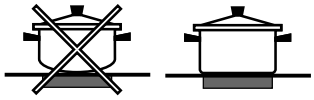
- rodando o selector na direcção dos ponteiros do relógio desde 1 até 12 regula-se o nível de potência mais baixo.
- Rodando o selector até o fim (◉), identificável por um leve 'clique', activa-se a potência máxima que, também esta, pode ser regulada de 12 até 1 rodando o selector na direcção contrária aos ponteiros do relógio. Para voltar ao valor de potência mínima será necessário colocar novamente o selector na posição 0.

No caso de zonas de cozedura duplas, a primeira parte da rotação do selector activa a zona de cozedura menor (interna). Para activá-las ambas (a interna e a externa) será necessário colocar o selector na posição final (◉) e seleccionar o nível de potência que desejar, entre 12 e 1.

Pos.	Chapa radiante
0	Apagada
1	Para derreter manteiga ou chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para cremes e molhos
5	
6	Para cozer com a temperatura de ebulição
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar
◉	Activação de ambas as zonas de cozedura

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;

- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

Precauções e conselhos

INDESIT

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido. É muito perigoso deixá-lo exposto à chuva e temporais.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros electrodomésticos não entrem em contacto com partes quentes do forno.
- Nunca cubra as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Não apoie sobre as chapas eléctricas panelas instáveis ou deformadas, para evitar que tombem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para o centro do aparelho.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no interior do forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize operações de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da rede eléctrica.
- Em caso de defeitos do aparelho, nunca procure consertá-lo sozinho. Os consertos efectuados por pessoas não qualificadas podem causar lesões ou ulteriores maus funcionamentos do aparelho. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas.
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Caso haja zonas de cozedura halógenas, não olhe para elas por muito tempo.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente.
  O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Respeitar e preservar o meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Controle e mantenha limpas as guarnições da porta para que não tenham resíduos de comida e possam aderir bem na porta, evitando dispersões de calor.

Manutenção e cuidados

PT

- Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
  Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
  A modalidade stand-by é indicada com o „Ícone Relógio" em alta luminosidade.
  Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

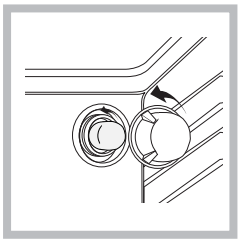
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Não utilize materiais ásperos ou espátulas metálicas afiadas, pois podem arranhar a superfície e partir o vidro.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe cuidadosamente e enxugue com um pano macio. Evite produtos abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar com atenção. Para mais é aconselhado enxugar eventuais vazamentos de água.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

- Normalmente é suficiente lavar o plano de cozedura com uma esponja húmida e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies de vitrocerâmica, enxagúe bem e enxugue com atenção.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Remova imediatamente o material derramado, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que os resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidas substâncias como plástico ou açúcar, remova-as imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações e manutenção enquanto o aparelho estiver morno (não quente) ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar o plano de cozedura com água limpa e de enxugá-lo com cuidado: os resíduos poderiam grudar durante as sucessivas cozeduras.

Detergente para vidro-cerâmica	Fontes de abastecimento
Raspador a lâmina	Passatempos e construções
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Artigos domésticos, Bricolage, Ferramenta,Gęneros alimentares

Assistência técnica

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos.
Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Εγκατάσταση

GR

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

! Η εγκατάσταση της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές.

! Οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να διενεργηθεί με την κουζίνα ηλεκτρικά αποσυνδεδεμένη.

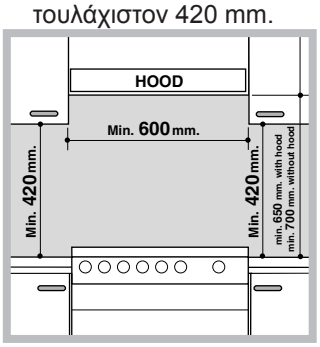
Τοποθέτηση και οριζοντίωση

! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

! Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από άφλεκτο υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

Για μια σωστή εγκατάσταση:

- θέστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (όχι στο μπάνιο).
- αν ο πάγκος της κουζίνας είναι ψηλότερος εκείνου των επίπλων, αυτά πρέπει να τεθούν σε τουλάχιστον 600 mm από τη συσκευή.
- αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm.

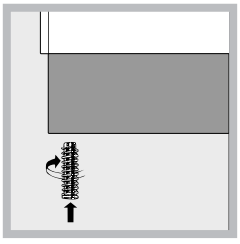


Η απόσταση αυτή πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα(βλέπε εικόνα).

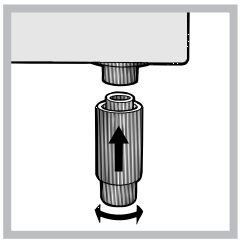
- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαϊνά της.
- ενδεχόμενοι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του εγχειριδίου οδηγιών.

Αλφάδιασμα

Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα παρεχόμενα ποδαράκια ρύθμισης στις αντίστοιχες έδρες, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).



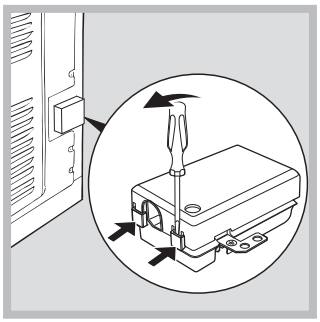
Οι γάμπες* μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.



Ηλεκτρική σύνδεση
Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας

Άνοιγμα πινακίδας ακροδεκτών:

- Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, κρατήστε κόντρα στις πλευρικές γλωσσίτσες του καπακιού της πινακίδας ακροδεκτών.
- Τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

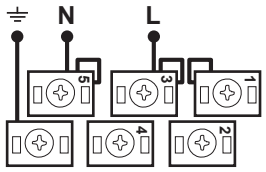


Για την τοποθέτηση του καλωδίου εκτελέστε τα παρακάτω:

- ξεβιδώστε τη βίδα του καλωδιοδέτη και τις βίδες των επαφών.

! Οι γέφυρες είναι διευθετημένες από το Εργοστάσιο για τη σύνδεση σε 230V μονοφασικά (βλέπε εικόνα).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

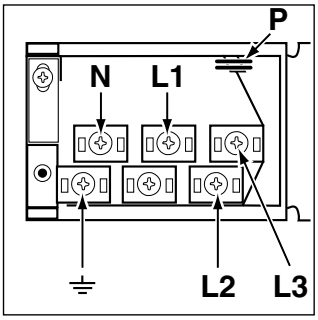


- Για τη διενέργεια των ηλεκτρικών συνδέσεων που απεικονίζονται στην εικόνα, χρησιμοποιήστε τις δύο γέφυρες που βρίσκονται μέσα στο κουτί (βλέπε εικόνα - αναφορά «**P**»)

- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στον αντίστοιχο καλωδιοδέτη και κλείστε το καπάκι.

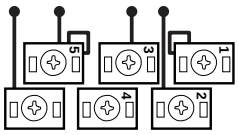
Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο ένα βύσμα κανονικοποιημένο

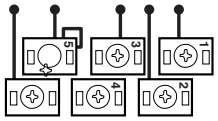


* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής (βλέπε πίνακα Τεχνικών στοιχείων).
Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm, κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:
- η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.
! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Συστήνεται να καθαρίζετε το φούρνο πριν την πρώτη χρήση του ακολουθώντας τις υποδείξεις της παραγράφου “Συντήρηση και φροντίδα”.

ΠΙΝΑΚΊΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις Φούρνου HxLxP	32x43,5x40 cm
Όγκος	lt. 60
Ωφέλιμες διαστάσεις του χώρου θέρμανσης φαγητών	πλάτος cm 42 Βάθος cm 44 ύψος cm 8.5
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Κεραμική επιφάνεια μαγειρέματος Μπροστά αριστερά Πίσω αριστερά Πίσω δεξιά Μπροστά δεξιά Απορρόφηση κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος Max	 1700 W –1700/ 700* 1200 W 2100 W –1700/ 700* 1200 W 5800* - 6200 W
ENERGY LABEL	Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Κανονισμός EN 50304 Κατανάλωση ενέργειας Φυσική αγωγιμότητα – λειτουργία θέρμανσης: Παραδοσιακός ____ ____ Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης: ψησίματος
CE 	Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες: 2006/95/EC της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 2004/108/EC της 15/12/2004 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/EEC της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. 2002/96/CE 1275/2008 (Stand-by/ Off-mode)

пластини номінальний є розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

Εκκίνηση και χρήση

GR

! Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

Εκκίνηση του φούρνου

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον επιλογέα του ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ. Μια λίστα με τα ψησίματα και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες είναι διαθέσιμη στον Πίνακα ψησίματος (βλέπε Προγράμματα).
3. Το ενδεικτικό φωτάκι ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ αναμμένο δείχνει τη φάση προθέρμανσης μέχρι την τεθείσα θερμοκρασία.
4. Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:
- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να αλλάξετε τη θερμοκρασία ενεργώντας στον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
- να διακόπτετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση “0”.

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.

! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

! Στις συσκευές που διαθέτουν ηλεκτρονικό προγραμματιστή για να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό φούρνο πιέστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και (στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο) πριν επιλέξετε τη λειτουργία του επιθυμητού ψησίματος.

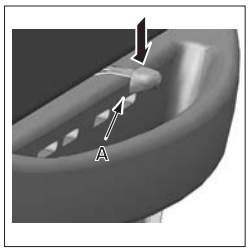
Για οποιαδήποτε θέση του επιλογέα, διαφορετική από εκείνη της παύσης που διακρίνεται από το “**o**”, έχουμε την ανάφλεξη του φωτός του φούρνου. θέση του επιλογέα που διακρίνεται από το σύμβολο **8** επιτρέπει το άναμμα του φωτός του φούρνου χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.
Το άναμμα του φωτός του φούρνου δείχνει ότι ο φούρνος είναι σε λειτουργία, παραμένει πάντα αναμμένο κατά το ψήσιμο.

επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου (250°C), και συνεπώς δεν προτείνεται για ψήσιμο τροφίμων διατηρώντας το φούρνο πάντα στη θέση αυτή, εκτός κι αν πρόκειται για κέικ που απαιτούν θερμοκρασίες χαμηλότερες ή ίσες των 180°C.

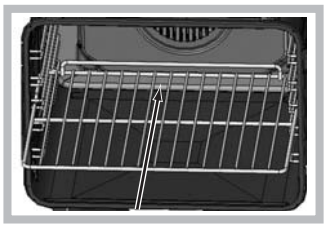
Ο επιλογέας χρονομέτρου τέλους μαγειρέματος*

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν προγραμματιστή τέλους μαγειρέματος. Για να το χρησιμοποιείτε πρέπει να κουρντίσετε το «ξυπνητήρι» στρέφοντας τον επιλογέα με σχεδόν μια πλήρη περιστροφή αριστερόστροφα . Κατόπιν, γυρίζοντας πίσω , θέστε τον επιθυμητό χρόνο κάνοντας να συμπέσει με τη σταθερή αναφορά της πρόσοψης ο αριθμός που αντιστοιχεί στα προκαθορισμένα λεπτά, στο τέλος του τεθέντος χρόνου εκτός από την επέμβαση του «ξυπνητηριού» έχουμε το αυτόματο σβήσιμο του φούρνου.
Προσοχή: για τη χρησιμοποίηση του φούρνος σε χειροκίνητη λειτουργία, αποκλείοντας δηλαδή τον προγραμματιστή τέλος μαγειρέματος, πρέπει να κάνετε να συμπέσει το σύμβολο με τη σταθερή αναφορά της πρόσοψης.
Όταν ο φούρνος είναι σβηστός ο προγραμματιστής τέλους μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κανονικό χρονόμετρο.

Διάταξη ασφάλισης πόρτας



Ορισμένα μοντέλα παρουσιάζουν μια διάταξη «ασφάλισης πόρτας» ευρισκόμενη μεταξύ του πίνακα χειρισμού και της πόρτας του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε τη διάταξη “**A**” που φαίνεται στην εικόνα.



! Під час вставляння решітки слід перевірити, що стопор знаходиться позаду ніши духовки (див.зображення).

* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Προγράμματα μαγειρέματος

! Για όλα τα προγράμματα μπορεί να τεθεί μια θερμοκρασία μεταξύ 60°C και MAX, εκτός:

- BARBECUE (συνιστάται να θέσετε μόνο στο MAX)
- GRATIN (συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200°C).

Παραδοσιακός

Θέση επιλογέα θερμοστάτη : μεταξύ **60**°C και **Max**
Στη θέση αυτή ανάβουν τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Είναι ο κλασικός φούρνος της γιαγιάς που όμως τον φέραμε σε ένα εκπληκτικό επίπεδο διανομής της
θερμοκρασίας και συγκράτησης της κατανάλωσης. Ο στατικός φούρνος παραμένει αξεπέραστος στις περιπτώσεις που θέλετε να μαγειρέψετε φαγητά με συστατικά που αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στοιχεία τα οποία θα σχηματίσουν ένα πιάτο όπως για παράδειγμα: λάχανο με χοιρινά παϊδάκια, μπακαλά αλά σπανιόλα, στοκαφίσο αλά ανκονετάνα, τρυφερά κομμάτια βοδινού με ρύζι κλπ... Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται στην προετοιμασία πιάτων με βάση κρέατα βοδινά ή μοσχαρίσια
όπως: μπραζέ, στιφάδο, gulasch, κυνήγι, χοιρινό μπούτι κλπ... που απαιτούν αργό ψήσιμο με σταθερή προσθήκη υγρών. Οπωσδήποτε παραμένει το καλύτερο σύστημα ψησίματος για τα γλυκά, για τα φρούτα και για τα ψησίματα με σκεύη σκεπαστά ειδικά για τα ψησίματα στο φούρνο. Στο ψήσιμο στον παραδοσιακό στατικό φούρνο χρησιμοποιείτε ένα μόνο επίπεδο, διότι σε περισσότερα επίπεδα θα είχατε μια κακή κατανομή της θερμοκρασίας. Χρησιμοποιώντας τα διάφορα διαθέσιμα επίπεδα μπορείτε να σταθμίσετε την ποσότητα θερμότητας μεταξύ του επάνω και κάτω μέρους. Αν το ψήσιμο απαιτεί περισσότερη θερμότητα από κάτω ή από πάνω, χρησιμοποιήστε αντίστοιχα τα κάτω ή επάνω επίπεδα.

Ζαχαροπλαστική

Θέση επιλογέα θερμοστάτη : μεταξύ **60°C** και **Max**
Ενεργοποιείται το πίσω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας μια απαλή και ομοιόμορφη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για το ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων, ειδικότερα γλυκών που απαιτούν ζύμωση και ορισμένα σκευάσματα “mignon” σε 3 επίπεδα ταυτόχρονα. Ορισμένα παραδείγματα: μπινιέ, γλυκά και αλμυρά μπισκότα, αλμυρά ζύμης, τυλιχτό μπισκότο και κομματάκια λαχανικών ο γκρατέν, κλπ....

Φούρνος Fast cooking

Θέση επιλογέα θερμοστάτη : μεταξύ **60°C** και **Max**
Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας εξασφαλίζοντας μια σταθερή και ομοιόμορφη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου. Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορα ψησίματα (δεν απαιτεί προθέρμανση) συσκευασμένων τροφίμων (παράδειγμα: κατεψυγμένα ή προψημένα) και για ορισμένα “οικιακά σκευάσματα”.
Στο ψήσιμο “Fast cooking” τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας ένα μόνο επίπεδο (το 2° ξεκινώντας από κάτω), βλέπε πίνακα “Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο”.

Φούρνος πολλαπλών ψησιμάτων

Θέση επιλογέα θερμοστάτη : μεταξύ **60°C** και **Max**
Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή και ομοιόμορφη σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα σε όλα τα σημεία. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα ακόμη και φαγητά διαφορετικά μεταξύ τους, αρκεί οι θερμοκρασίες ψησίματος να είναι ίδιες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέχρι ένα μέγιστο 2 επιπέδων ταυτόχρονα ακολουθώντας τις προειδοποιήσεις της παραγράφου “Ταυτόχρονο ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα”.
Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται ιδιαίτερα για πιάτα που απαιτούν τραγάνισμα ή για πιάτα που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο για παράδειγμα: λαζάνια, παστίτσιο, κοτόπουλο και πατάτες ψητές, κλπ... Σημαντικά πλεονεκτήματα επιτυγχάνονται στο ψήσιμο ψητών κρέατος διότι η καλύτερη κατανομή θερμοκρασίας επιτρέπει τη χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών που μειώνουν την διαφυγή των ζουμιών διατηρώντας το κρέας πιο μαλακό με μικρότερη απώλεια βάρους. Ο φούρνος Πολλαπλών Ψησιμάτων εκτιμάται ιδιαίτερα για το ψήσιμο των ψαρικών που μπορούν να μαγειρευτούν με ελάχιστη προσθήκη μπαχαρικών διατηρώντας έτσι αναλλοίωτη τη γεύση και την όψη.
Dessert: Η λειτουργία πολλαπλών ψησιμάτων είναι επίσης τέλεια για την παρασκευή κέικ καλά φουσκωμένων.
Η λειτουργία “Αερόθερμος” μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μια ταχεία απόψυξη λευκού και κόκκινου κρέατος, ψωμιού, θέτοντας μια θερμοκρασία 80°C. Για να αποψύξετε πιο ευαίσθητα τρόφιμα μπορείτε να θέσετε 60°C ή να χρησιμοποιήσετε μόνο την κυκλοφορία κρύου αέρα θέτοντας τον επιλογέα του θερμοστάτη στους 0°C.

Φούρνος Πϊτσα

Θέση επιλογέα θερμοστάτη : μεταξύ **60°C** και **Max**
Στη θέση αυτή ενεργοποιούνται το «κάτω» και το «κυκλικό» θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Ο συνδυασμός αυτός επιτρέπει μια ταχεία θέρμανση του φούρνου χάρη στη σημαντική παρεχόμενη ισχύ, με μια ισχυρή παροχή θερμότητας

κυρίως από κάτω.
Η λειτουργία του φούρνου πίτσα ενδείκνυται ιδιαίτερα για τρόφιμα που απαιτούν υψηλή ποσότητα θερμότητας, για παράδειγμα: η πίτσα και τα ψητά μεγάλων διαστάσεων. Χρησιμοποιείτε μόνο έναν λιποσυλλέκτη ή ένα γκριλ τη φορά. Η χρήση περισσότερων επιπέδων είναι δυνατή αποκλειστικά με την προϋπόθεση να ανταλλάσσονται μεταξύ τους στη μέση του ψησίματος.

Grill

Θέση επιλογέα θερμοστάτη : **Max**.
Ανάβει το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο.
Η αρκετά υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ επιτρέπει το άμεσο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα των κρεατικών που, εμποδίζοντας την απώλεια των χυμών (ζουμί), τα διατηρεί πιο τρυφερά εσωτερικά. Το ψήσιμο στο γκριλ συνιστάται ιδιαίτερα για εκείνα τα φαγητά που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία: μπριζόλες βοδινές και μοσχαρίσιες, entrecote, φιλέτο, χάμπουργκερ κλπ....
Ορισμένα παραδείγματα χρήσης αναφέρονται στην παράγραφο “Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο”.

Gratin

Θέση επιλογέα θερμοστάτη: μεταξύ **60**°C και **200**°C.
Ανάβει το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας.
Ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών αυτών αυξάνει την αποτελεσματικότητα της μονοκατευθυντικής θερμικής ακτινοβολίας των θερμαντικών στοιχείων μέσω της δυναμικής κυκλοφορίας του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων επιτρέποντας στη θερμότητα να εισχωρήσει σωστά. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας το αερόθερμο γκριλ για ανάμικτα σουβλάκια κρέατος και χορταρικών, λουκάνικων, χοιρινά παϊδάκια, αρνίσια, κοτόπουλο αλά ντιάβολα, ορτύκια με αλιφασκιά, χοιρινό φιλέτο, κλπ... Μεταξύ των ψαρικών, το αερόθερμο γκριλ είναι αξεπέραστο στο ψήσιμο φετών ψαριών, τόνου, ξιφία, γεμιστές σουπιές, κλπ.

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: δέχονται απ’ ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να προκαλέσει καψίματα στα ευαίσθητα τρόφιμα.

! Στα μαγειρέματα BARBECUE και GRATIN, ειδικότερα αν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, να τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή/και λίπη).

MULTI-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

BARBECUE

- Τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, τοποθετείτε τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.
- Συνιστάται να θέτετε τη στάθμη ενέργειας στο μέγιστο. Μην ξαφνιάζεστε αν η επάνω αντίσταση δεν είναι συνεχώς αναμμένη: η λειτουργία της ελέγχεται από θερμοστάτη.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Με τον λιποσυλλέκτη αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και δύσκολα πετυχαίνετε μια πίτσα τραγανή.
- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση συνιστάται να εισάγετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

- **Συστήνεται να τοποθετείτε το πολύ βαθύ λιποσυλλέκτη στην τρίτη σχάρα όταν χρησιμοποιούνται η στατική λειτουργία και, όπου υπάρχει, η λειτουργία με θερμότητα από χαμηλά.**

Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής μαγειρέματος*

Επιτρέπει τον προγραμματισμό του φούρνου ή του grill στις λειτουργίες:

• καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια
• άμεση έναρξη με καθορισμένη διάρκεια
• ρολόι.

Λειτουργία των κουμπιών:

: ρολόι
: διάρκεια ψησίματος
: τέλος μαγειρέματος
: ρύθμιση χρόνων προς τα πίσω
: ρύθμιση χρόνων εμπρός

Πως ρυθμίζεται το ψηφιακό ρολόι

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, η οθόνη αναβοσβήνει στο: 0.00

• Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και και ακολούθως (εντός 4 δευτερολέπτων) με τα κουμπιά και θέστε την ακριβή ώρα.

Με το κουμπί ο χρόνος αυξάνει.

Με το κουμπί ο χρόνος μειώνεται.

Ενδεχόμενες ενημερώσεις της ώρας μπορούν να διενεργούνται επαναλαμβάνοντας την παραπάνω φάση.

Χειροκίνητη λειτουργία του φούρνου

Αφού θέσατε την ώρα, ο προγραμματιστής πάει αυτόματα στη χειροκίνητη θέση.

Σημείωση: **Για να αποκαταστήσετε τη χειροκίνητη λειτουργία μετά από κάθε ψήσιμο "Αυτόματο" πιέστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και**

Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια

Τίθεται η διάρκεια του μαγειρέματος και η ώρα τέλους ψησίματος. Υποθέτουμε ότι η οθόνη δείχνει ώρα 10,00

1. Στρέψτε τους επιλογείς χειρισμού του φούρνου στη λειτουργία και στην επιθυμητή θερμοκρασία (παράδειγμα: στατικός φούρνος, 200°C)
2. Πατήστε το κουμπί και ακολούθως (εντός 4 δευτερολέπτων) με τα κουμπιά και θέστε την επιθυμητή διάρκεια. Υποθέτουμε ότι θέτουμε ένα ψήσιμο 30 λεπτών. Εμφανίζεται:

Αφήνοντας το κουμπί, μετά από 4 δευτερόλεπτα, επανεμφανίζεται η τρέχουσα ώρα με το σύμβολο και το γράμμα «**A**» (AUTO)

3. Πιέστε το κουμπί και ακολούθως πιέστε τα κουμπιά και μέχρι να θέσετε την επιθυμητή ώρα τέλους μαγειρέματος, υποθέτουμε 13,00

4. Αφήνοντας το κουμπί, στην οθόνη μετά από 4 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα:

Το γράμμα «A» αναμμένο θυμίζει τον διενεργηθέντα προγραμματισμό διάρκειας και τέλους μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία. Στο σημείο αυτό ο φούρνος ανάβει αυτόματα στις 12,30 έτσι που να τελειώνει μετά από 30 λεπτά. Όταν ο φούρνος είναι αναμμένος εμφανίζεται το κατσαρολάκι αναμμένο καθ' όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας το κουμπί μπορείτε να απεικονίσετε την τεθείσα διάρκεια, πιέζοντας το κουμπί απεικονίζεται η ώρα τέλους μαγειρέματος.

Στο τέλος μαγειρέματος ηχεί το ακουστικό σήμα. Για να το διακόψετε πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί πλην των κουμπιών και .

Άμεση έναρξη με καθορισμένη διάρκεια

Προγραμματίζοντας μόνο τη διάρκεια (σημεία 1 και 2 της παραγράφου "Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια") αρχίζει το άμεσο ψήσιμο.

Για την ακύρωση ενός ήδη προγραμματισμένου μαγειρέματος

Πιέστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και

Λειτουργία χρονόμετρου

Στη λειτουργία χρονόμετρου τίθεται ένας χρόνος από τον οποίο αρχίζει αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν ελέγχει το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου, αλλά εκπέμπει μόνο έναν ηχητικό συναγερμό στη λήξη χρόνου.

* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Πατήστε το κουμπί εμφανίζεται

Μετά με τα κουμπιά + και — θέστε τον επιθυμητό χρόνο

Αφήνοντας το κουμπί ο χρόνος ξεκινάει ακριβώς το δεύτερο λεπτό, στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

Στο τέλος του χρόνου εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα που μπορεί να σταματήσει πιέζοντας ένα οποιοδήποτε κουμπί (πλην των κουμπιών + και —)και το σύμβολο σβήνει.

Διόρθωση διαγραφή των στοιχείων

- Τα τεθέντα στοιχεία μπορούν να αλλάξουν οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί και πιέζοντας το κουμπί + ή —.
- Διαγράφοντας τη διάρκεια μαγειρέματος διαγράφεται αυτόματα και το τέλος της λειτουργίας και αντίστροφα.
- Στην περίπτωση προγραμματισμένης λειτουργίας, η συσκευή δεν δέχεται χρόνους τέλους μαγειρέματος προηγούμενους εκείνων της έναρξης μαγειρέματος που προτείνονται από την ίδια τη συσκευή.

Ρύθμιση έντασης του ηχητικού σήματος

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις του ρολογιού, μέσω του κουμπιού — μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος συναγερμού.

Πίνακας ψησίματος

Επιλεγείσα ρύθμιση	Τύπος τροφίμου	Βάρος (Kg)	Θέση του πλέγματος σε σχέση με τη βάση του φούρνου	χρόνος προθέρμανσης (min.)	Ρύθμιση θερμοστάτη	Ρύθμιση θερμοστάτη
1 Παραδοσιακός	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (πασταφρόλα)	-	3	15	180	15-20
	Κροστάτες	1	3	15	180	30-35
2 Γλυκά	Κροστάτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Κρέπες με γέμιση (σε 2 θέσεις)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 επίπεδα)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Αλμυρά ζύμης με τυρί (σε 2 θέσεις)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Μπινιέ (σε 3 θέσεις)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 θέσεις)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Μαρέγκες (σε 3 θέσεις)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Fast cooking	**Κατεψυγμένα**					
	ΠΊΤΣΑ	0.3	2	-	MAX	12
	Κολοκυθάκια και γαρίδες σε	0.4	2	-	200	20
	αλεύρι	0.5	2	-	220	30-35
	Χωριάτικη σπανακόπιτα					
	Ψωμάκια	0.3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0.5	2	-	200	35
	Τραγανά ψωμάκια	0.4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0.4	2	-	220	15-20
	Προψημένα					
	Φτερά κοτόπουλου ροδοκοκκινισμένα	0.4	2	-	200	20-25
	Φρέσκα Τρόφιμα					
	Μπισκότα (πασταφρόλα)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Αλμυρά ζύμης με τυρί	0.2	2	-	210	10-12
4 Πολλαπλών ψησιμάτων	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2-4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2-4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30
5 Πίτσα	ΠΊΤΣΑ	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill	Γλώσσες και σουπιές	1	4	5	MAX	8-10
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	1	4	5	MAX	6-8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	5	MAX	10
	Λαχανικά στο πλέγμα	1	¾	5	MAX	10-15
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	1	4	5	MAX	15-20
	Κοτολέτες	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Σκουμπρί	1	4	5	MAX	15-20
	Τοστ	n.°4 και 6	4	5	MAX	2-3
7 Gratin	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	3	5	200	55-60
	Σουπιές	1.5	3	5	200	30-35

ΣΗΜΕΊΩΣΗ: οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί και μπορούν να μεταβάλλονται με βάση τις προσωπικές προτιμήσεις.
Στα ψησίματα στο γκριλ ή ο γρατέν ο λιποσυλλέκτης τίθεται πάντα στο 1^{o} επίπεδο ξεκινώντας από κάτω.

Χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

GR

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις επενδύσεις αφήνει ορισμένα ίχνη γράσου στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προτείνεται να τα απομακρύνετε με ένα ειδικό για καθαρισμό μη αποξυστικό προϊόν. Στις πρώτες ώρες λειτουργίας μπορεί να αντιληφθείτε μια οσμή λάστιχου, που όμως θα εξαφανιστεί σύντομα.

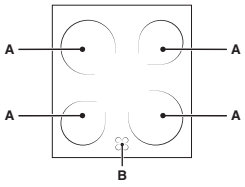
Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος

Για να ανάψετε μια ζώνη ψησίματος στρέψτε τον αντίστοιχο επιλογέα δεξιόστροφα.
Για να τη σβήσετε, στρέψτε τον επιλογέα αριστερόστροφα μέχρι το «0».
Το άναμμα της ενδεικτικής λυχνίας ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ επισημαίνει ότι τουλάχιστον μια εστία της επιφάνειας μαγειρέματος είναι σε λειτουργία.

Περιοχές μαγειρέματος(KN6C76)

Η επιφάνεια μαγειρέματος παρουσιάζει ηλεκτρικά θερμαντικά ακτινωτά στοιχεία. Κατά τη λειτουργία, τα ακόλουθα στοιχεία στην επιφάνεια μαγειρέματος γίνονται κόκκινα:

A. Η ζώνη μαγειρέματος με ακτινωτά θερμαντικά στοιχεία.



B. Το ενδεικτικό φωτάκι υπόλοιπης θερμότητας: επισημαίνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης περιοχής μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη των 60°C, ακόμη και στην περίπτωση που το θερμαντικό στοιχείο έσβησε αλλά είναι ακόμη ζεστό.

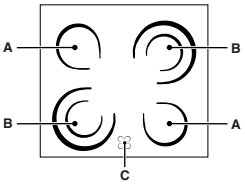
Οι ζώνες μαγειρέματος με ακτινωτά θερμαντικά στοιχεία.
Τα κυκλικά ακτινωτά θερμαντικά στοιχεία γίνονται κόκκινα μετά από 10-20 δευτερόλεπτα από το άναμμα.

Θέση	Εστία κανονικὴ ὴ ταχεία
0	Σβηστό
1	Ψήσιμο χορταρικών, ψαρικών
2	Πατάτες στον ατμό, μινέστρες, φασόλια, ρεβύθια
3	Συνέχιση ψησίματος μεγάλων τροφίμων, μινέστρες
4	Ψήσιμο (μέτριο)
5	Ψήσιμο (δυνατό)
6	Ροδοκοκκίνισμα η επίτευξη βρασμού σε σύντομο χρόνο

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις επενδύσεις αφήνει ορισμένα ίχνη γράσου στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προτείνεται να τα απομακρύνετε με ένα ειδικό για τη συντήρηση μη αποξυστικό προϊόν. Στις πρώτες ώρες λειτουργίας μπορεί να αντιληφθείτε μια οσμή λάστιχου, που όμως θα εξαφανιστεί σύντομα.

Οι περιοχές μαγειρέματος (KN6C72)

Το πλαίσιο μαγειρέματος διαθέτει ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία. Κατά τη λειτουργία γίνονται κόκκινα:



A. Ακτινοβόλες θερμαντικές περιοχές
B. Ακτινοβόλες περιοχές μαγειρέματος επεκτάσιμες
C. Ενδεικτικό φωτάκι υπόλοιπης θερμότητας: επισημαίνει ότι η θερμοκρασία της περιοχής μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη των 60°C, ακόμη και στην περίπτωση που το θερμαντικό στοιχείο έσβησε αλλά είναι ακόμη ζεστό.

Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος
Παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος
Οι παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος αποτελούνται από κυκλικά θερμαντικά στοιχεία. Καθίστανται κόκκινα μετά από δέκα δευτερόλεπτα περίπου από το άναμμά τους. Κάθε περιοχή μαγειρέματος διαθέτει ένα χειριστήριο που επιτρέπει την επιλογή 12 διαφορετικών θερμοκρασιών, από μια ελάχιστη τιμή 1 έως μια μέγιστη 12.

Επεκτάσιμες περιοχές μαγειρέματος
Τα επεκτάσιμα θερμαντικά στοιχεία (B) αναγνωρίζονται από την παρουσία διπλής θερμαντικής περιοχής. Μπορείτε να ανάψετε μόνο την μικρότερη εσωτερική ζώνη ή αμφότερες.
Το χειριστήριο επιτρέπει την επιλογή μεταξύ δύο επιπέδων ισχύος, αμφότερα ρυθμιζόμενα από μια ελάχιστη τιμή 1 μέχρι μια μέγιστη 12:

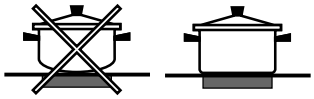
- στρέφοντας τον επιλογέα δεξιόστροφα από 1 μέχρι 12 τίθεται το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος.
- Στρέφοντας τον επιλογέα μέχρι το τέλος της διαδρομής (◉), που εντοπίζεται από ένα ελαφρύ τίναγμα, εισάγεται η μέγιστη ισχύς που μπορεί να ρυθμιστεί με τη σειρά της μεταξύ 12 και 1 στρέφοντας τον επιλογέα αριστερόστροφα. Για αν επαναφέρετε την ελάχιστη τιμή ισχύος, είναι αναγκαίο να επαναφέρετε τον επιλογέα στη θέση 0.

Στην περίπτωση διπλών ζωνών μαγειρέματος, το πρώτο μέρος της περιστροφής ενεργοποιεί τη μικρότερη ζώνη μαγειρέματος (εσωτερική). Για να ενεργοποιήσετε αμφότερες (εσωτερική και εξωτερική), είναι αναγκαίο να στρέψετε τον επιλογέα μέχρι τέλος διαδρομής (◉) και να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος μεταξύ 12 και 1.

Θέση	Ακτινωτή εστία
0	Σβηστή
1	Για το λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας
2	Για θέρμανση υγρών
3	
4	Για κρέμες και σάλτσες
5	
6	Για μαγείρεμα στη θερμοκρασία βρασμού
7	
8	Για ψητά
9	
10	Για μεγάλα βραστά
11	
12	Για τηγάνισμα
◉	Εισαγωγή αμφότερων των ζωνών ψησίματος

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

- Να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με βάση επίπεδη και μεγάλου πάχους, για να είστε βέβαιοι ότι εφαρμόζουν τέλεια στη θερμαντική περιοχή.



- Να χρησιμοποιείτε πάντα κατσαρόλες επαρκούς διαμέτρου που να καλύπτει τελείως τη θερμαντική ζώνη, έτσι ώστε να χρησιμοποιείται όλη η παραγόμενη θερμότητα.

- Να βεβαιωθείτε ότι η βάση των κατσαρολών είναι απόλυτα στεγνή και καθαρή: η εφαρμογή στις ζώνες μαγειρέματος, έτσι, θα είναι βέλτιστη και τόσο οι κατσαρόλες όσο και το πλαίσιο μαγειρέματος θα αντέξουν περισσότερο.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τις ίδιες τις κατσαρόλες που χρησιμοποιούνται στους καυστήρες αερίου. η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση της κατσαρόλας, που χάνει την εφαρμογή της.
- Μην αφήνετε ποτέ μια ζώνη μαγειρέματος αναμμένη χωρίς κατσαρόλα επάνω διότι θα μπορούσε να χαλάσει.

Προφυλάξεις και συμβουλές

GR

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- **Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.**
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.**
- Το εγχειρίδιο αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας άλλων οικιακών ηλεκτρικών συσκευών με θερμά μέρη της συσκευής.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Στις ηλεκτρικές εστίες δεν πρέπει να τοποθετούνται ασταθείς κατσαρόλες ή παραμορφωμένες για να αποφευχθούν ατυχήματα από ανατροπή. Να τις τοποθετείτε στην επιφάνεια μαγειρέματος έτσι ώστε οι λαβές να είναι στραμμένες προς το εσωτερικό, για την αποφυγή χτυπημάτων.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση •.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στις μηχανικές κρούσεις, ωστόσο μπορεί να ραγίσει (ή ενδεχομένως να σπάσει) αν χτυπηθεί με αιχμηρό αντικείμενο, όπως ένα εργαλείο. Στις περιπτώσεις αυτές, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικού και απευθυνθείτε στην Υποστήριξη.
- Αν η επιφάνεια του πλαισίου ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφευχθεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Μην ξεχνάτε ότι η θερμοκρασία των ζωνών μαγειρέματος παραμένει αρκετά υψηλή για τουλάχιστον τριάντα λεπτά μετά το σβήσιμο.
- Να κρατάτε σε λογική απόσταση από την επιφάνεια μαγειρέματος οποιοδήποτε αντικείμενο που θα μπορούσε να λειώσει, για παράδειγμα πλαστικά αντικείμενα, αλουμίνιο ή προϊόντα με υψηλή συγκέντρωση ζάχαρης. Προσέξτε ιδιαίτερα τις συσκευασίες και τα φιλμ από πλαστικό ή αλουμίνιο: αν τα ξεχάσετε στις ακόμη ζεστές ή χλιαρές επιφάνειες μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μην αποθέτετε μεταλλικά αντικείμενα (μαχαίρια, κουτάλια, καπάκια, κλπ.) στην επιφάνεια διότι μπορεί να θερμανθούν.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με ικανότητες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές μειωμένες, από άτομα χωρίς εμπειρία ή που δεν είναι εξοικειωμένα με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή που δεν έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής.
  Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομάκρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημόσια υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Προτείνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΠΑΝΩ, GRILL και GRATIN με την πόρτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός του φούρνου

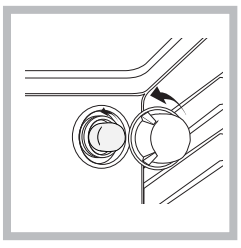
! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.
- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα μέρη ή τα ανοξείδωτα και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται εύκολα σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Ο πίνακας ελέγχου καθαρίζεται από βρωμιά και λίπη με ένα μη αποξυστικό σφουγγαράκι ή με ένα μαλακό πανί.
- Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να λεκιαστεί αν αφεθεί αρκετό χρόνο σε επαφή με νερό με πολλά άλατα ή με προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν φωσφόρο. Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε επιμελώς.

Ελέγξτε τις τσιμούχες του φούρνου

Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που πάθει ζημιά να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου



1. Αφού αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάλτε το γυάλινο καπάκι της θήκης της λυχνίας (βλέπε εικόνα).
2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: τάσης 230V, ισχύος 25 W, σύνδεσης E 14.
3. Ξαναμοντάρετε το καπάκι και επανασυνδέστε το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

! Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή αποξυστικών απορρυπαντικών, όπως τα προϊόντα σε φιάλες spray για barbecue και φούρνους, ξελεκιαστικά και προϊόντα αντισκωριακά, τα απορρυπαντικά σε σκόνη και τα σφουγγάρια με λειαντική επιφάνεια: μπορούν να γρατσουνίσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

- Για μια κανονική συντήρηση, αρκεί να την πλύνετε την επιφάνεια με βρεγμένο σφουγγάρι, σκουπίζοντας κατόπιν με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν το πλαίσιο εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένο, περάστε το με ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό υαλοκεραμικών επιφανειών, ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Για να απομακρύνετε τα πιο ανθεκτικά υπολείμματα βρωμιάς χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο ξέστρο (δεν παρέχεται). Επέμβετε μόλις μπορέσετε, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η συσκευή, ώστε να τα υπολείμματα να μη σχηματίσουν κρούστες. Επιτυγχάνονται εξαιρετικά αποτελέσματα χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι από ατσαλένιο ανοξείδωτο σύρμα- ειδικό για υαλοκεραμικές επιφάνειες- βρεγμένο με σαπουνόνερο.
- Σε περίπτωση που τυχαία στην επιφάνεια μαγειρέματος λιώσουν αντικείμενα ή υλικά όπως πλαστικό ή ζάχαρη, αφαιρέστε τα αμέσως με το ξέστρο, όσο ακόμη η επιφάνεια είναι ζεστή.
- Αφού καθαριστεί, μπορείτε να περιποιηθείτε την επιφάνεια με ένα ειδικό προϊόν για τη συντήρηση και την προστασία: το αόρατο φιλμ που αφήνει το προϊόν αυτό προστατεύει την επιφάνεια σε περίπτωση που χυθεί κάτι κατά το μαγείρεμα. Συστήνεται να εκτελείτε τις εργασίες αυτές με τη συσκευή χλιαρή ή κρύα.
- Θυμηθείτε να ξεπλένετε πάντα με καθαρό νερό και να στεγνώνετε επιμελώς την επιφάνεια: τα υπολείμματα προϊόντων θα μπορούσαν, πράγματι, να δημιουργήσουν κρούστες κατά το επόμενο μαγείρεμα.

Τεχνική υποστήριξη

! Μην προσφεύγετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους.

Γνωστοποιήστε:

- Τον τύπο της ανωμαλίας
- το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή

Ειδικά προιὸντα γιά τη καθαριὸτητα του υαλοκεραμικοὺ	Που μπορε τε να τα προμηθευτε τε
Αποξυστικὸ με λάμα και λάμες αντικατάστασης	Καταστὴματα γιά ε δη Ηοββψ και σιδηρικὼν
Stahl-Fix, SWISSCLEANER, WK TOP	Hobby, Supermarkets
Αλλα προιὸντα γιά υαλοκεραμικὸ	Καταστὴματα οικιακών ειδών

GR